



Metodos de Pago: QR *Todas las tarjetas de crédito y débito* / Transferencia Electrónica y Efectivo **10% Descuento**

ESPUMOSOS - CAVAS - CHAMPAGNE

PRECIO Efec. \$	PRECIO LISTA				
\$24.400	\$27.084	FINCA AMBROSÍA, Brut Nature, Blanc de Blancs Matías Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Primera fermentación en tanques de acero inoxidable seguida por una segunda fermentación tradicional en botella. En contacto con lías durante 12 meses	CHARDONNAY		ESPUMOSO
			100%		
CUYO					
LA RIOJA I MENDOZA I SAN JUÁN					
\$19.000	\$21.090	REFRAN, Morelli & Ojeda Vinos de Cava Cristian Morelli. Altamira, Valle de Uco. 12 meses en barricas de roble frances de 2 uso. Crianza: de 8 a 10 meses en botella con corcho natural. <b>Partida Limitada de 1.200 botellas 92 PTS. TIM ATKIN</b>	BLANC DE NOIR	2017	BLANCO
			70% Chenin, 20% Malbec 10% Moscatel de Alejandria		
\$22.500	\$24.975	REFRAN, Morelli & Ojeda Vinos de Cava Cristian Morelli. Altamira, Valle de Uco. 12 meses en barricas de roble frances de 2 uso. <b>Partida Limitada de 1.200 botellas</b>	CABERNET FRANC	2018	TINTO
			100%		
\$22.500	\$24.975	REFRAN, Morelli & Ojeda Vinos de Cava Cristian Morelli. Cordon del Plata, Tupungato, Valle de Uco. 10 meses en barricas de roble frances de 8 y 9 uso.	SANGIOVESE	2021	TINTO
			100%		
\$119.000	\$132.090	LAUREANO GOMEZ GRAN RESERVA, Laureano Gomez Winemaker Laureano Gomez. Tunuyán, Valle de Uco. Micro vinificaciones en barricas de roble francés. Crianza durante 16 meses en las mismas barricas.	PINOT NOIR	2018	TINTO
			100%		
\$29.500	\$32.745	JUAN UBALDINI ALTAMIRA BLEND, Juan Ubaldini Wine and Co. Juan Ubaldini. Paraje Altamirta, Valle de Uco. vinificación de baja intervención, respetuosa de lo que da la tierra. Cosecha manual en pequeñas cajas plásticas, Selección manual de racimos, Fermentación alcohólica y maceración post-fermentativa en pequeñas cubas durante 30 días. Crianza en roble francés (mix de nuevo y viejo) durante 12 meses. Vino levemente filtrado.	BLEND	2022	TINTO
			80% Malbec 20% Cabernet F.		
\$22.000	\$24.420	JUAN UBALDINI GUATALLARY MALBEC, Juan Ubaldini Wine and Co.	MALBEC	2022	TINTO

		Juan Ubaldini. De una parcela en el distrito de Gualtallary, situada a 1350 msnm se ubica este viñedo de suelos aluvionales, pedregosos, de baja retención. Cofermentación en vasijas de concreto trabajando la maceración de forma suave. La Crianza, el 80% en concreto y el 20% en barricas de 500 litros. Disfrutable 2023, buen potencial de guarda.	Malbec 90% - Syrah 10%		
\$17.500	\$19.425	<b>JUAN UBALDINI EL PERAL SEMILLÓN, Juan Ubaldini Wine and Co.</b> Juan Ubaldini. El Peral, Tupungato, Valle de Uco. De este viñedo implantado a mediados del siglo pasado, sobre un terreno de gran pendiente y formado por suelos aluvionales principalmente; se realiza una selección de una micro parcela en donde la pendiente es máxima y el rendimiento (kg/ha) es mínimo, para dar origen a este vino de parcela.	SEMILLÓN	2021	BLANCO
\$21.582	\$23.956	<b>BLOCK c2 CHARDONNAY, Finca Ferrere</b> Marcos Gutila. Block c2, Gualtallary, 1310 msnm, Tupungato. Su fermentación comenzó en tanques de acero inoxidable, 48 horas después continuó su proceso en barricas nuevas de roble americano y francés (50% de cada uno). Fermentación maloláctica parcial. <b>94Pts. James Suckling</b>	CHARDONNAY	2022	BLANCO
\$24.400	\$27.084	<b>VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía.</b> Matías Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. 15 meses en barricas francesas usadas y al menos 9 meses en botella. <b>4.057 Botellas Producidas</b>	CABERNET FRANC	2021	TINTO
\$24.400	\$27.084	<b>VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía.</b> Matías Macías. Finca Ambrosía blouques 4 y 6, Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Fermentación en piletas de concreto, añejado por 12 meses en barricas usadas de roble francés y 6 meses en botella. <b>6.978 Botellas Producidas. 93Pts. James Suckling</b>	CABERNET SAUVIGNON	2022	TINTO
\$24.400	\$27.084	<b>VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía.</b> Matías Macías. Finca Ambrosía bloques 12 y 13, Tupungato, Valle de Uco. Fermentado en piletas de concreto y añejado en tanques de acero inoxidable y 12 meses en barricas usadas de roble francés <b>5.894 Botellas Producidad</b>	CHARDONNAY	2023	BLANCO
\$45.700	\$50.727	<b>PRECIOSO, Finca Ambrosía.</b> Matías Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Fermentación en piletas de concreto. Crianza: 18 meses en barricas de roble francés nuevas y usadas y 9 meses en botella <b>9.634 Botellas Producidas</b>	CABERNET FRANC	2020	TINTO
\$45.700	\$50.727	<b>PRECIOSO, Finca Ambrosía.</b> Matías Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Fermentación en piletas de concreto. Crianza: 18 meses en barricas de roble francés nuevas y usadas y 12 meses en botella <b>2.095 Botellas Producidas 92Pts. James Suckling</b>	CHARDONNAY	2022	BLANCO
\$82.100	\$91.131	<b>GRAND CRU BLEND, Finca Ambrosía</b> Matías Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable. Maloláctica en barricas deroble. 24 meses en barricas francesas de tostado medio. 12 meses en piletas de concreto y 14 meses en botella antes de su lanzamiento al mercado. <b>Producción 4.578 botellas.</b>	BLEND	2019	TINTO
\$82.100	\$91.131	<b>GRAND CRU MALBEC, Finca Ambrosía</b> Matías Macías. Finca Ambrosia bloque 4, Los Monjes, Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Fermentación Espontánea con levaduras indígenas. Crianza de 18 a 24 meses en barricas de 500 litros de roble francés. <b>Producción 3.597 botellas.</b>	MALBEC	2019	TINTO
\$37.000	\$41.070	<b>MENDEL, Mendel Wines</b> Roberto de La Mota. Finca Remota, Paraje Altamira en Valle de Uco. Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses. De ellas 1/3 son nuevas, 1/3 de segund uso y 1/3 de tercer uso.	CABERNET FRANC	2021	TINTO
\$28.000	\$31.080	<b>MENDEL, Mendel Wines</b>	MALBEC	2021	TINTO

		Roberto de La Mota. Finca Drummond en Luján de Cuyo. Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses. De ellas ½ son nuevas, ¼ de segundo uso y ¼ de tercer uso.	100% Malbec.		
\$62.000	\$68.820	<b>UNUS, Mendel Wines</b>	<b>BLEND</b>	2020	TINTO
		Roberto de La Mota. Finca Drummond y Finca de Los Andes en Luján de Cuyo y Altamira en Valle de Uco. -Crianza en barricas de roble francés durante 16 meses.	Malbec 65 % Cabernet S. 25 % Petit V.10 %		
\$59.000	\$65.490	<b>CRU DE GUALTALLARY, Cru de Montaña</b>	<b>MALBEC</b>	2019	TINTO
Caja x 3 Bot		Producido por Rodrigo Calderon. Viñedo único a 1.400 mt trabajado por la Familia Pelegrina. Fermentado & criado en roble bourguignon de 600 lts. durante 18 meses. Reposa 12 meses en concreto y otros 24 meses en botella. Su potencial de envejecimiento es elevado. <b>1.500 Botellas</b>	85% Malbec 15% Cabernet Franc.		
\$95.000	\$105.450	<b>CRU DE SAN PABLO, Cru de Montaña</b>	<b>CABERNET FRANC</b>	2019	TINTO
Caja x 3 Bot		Producido por Rodrigo Calderon. Uno de los viñedos mas sigulares del Valle de Uco a 1.470 mt trabajado por la Familia Pelegrina. Fermentado & criado en roble bourguignon de 600 lts. durante 18 meses. Reposa 12 meses en concreto y otros 24 meses en botella . Su potencial de envejecimiento es elevado. <b>1.100 Botellas</b>	85% Cabernet Franc 15% Malbec		
\$150.000	\$166.500	<b>CRU DE MONTAÑA, Cru de Montaña</b>	<b>CHARDONNAY</b>	2019	BLANCO
		Matías Michelini - Rodrigo Calderon. Las uvas provienen de un viñedo de Albo, Gualtallary a 1330 msnm. regado por agua de la cordillera y plantada en 2010. Solo 1 botella por planta. Las uvas van directamente a una barrica usada de 500lt. donde se depalillado a mano y fermenta con levaduras indígenas. Vinificación como en Borgoña con mucho bastonnage. El vino pasa 2 años en madera y luego 2 años en botella. <b>12,5° Alcohol Solo 500 Botellas</b>	100%		
\$105.000	\$116.550	<b>MERO BIANCO, Bira Wines</b>	<b>MALVASÍA</b>	N/V	BLANCO
Caja x 3 Bot		Federico Isgro. Espaldero, plantado en 1964 - La Arboleda, Tupungato. Fermentación alcohólica en hormigón a baja temperatura y en presencia de sus pieles. Desvine a barricas promoviendo el desarrollo de velo de la flora microbiana nativa de viñedo y bodega, donde se mantuvo durante 12 meses. Luego de ese periodo se trasegó y regresó a una barrica nueva de 500L de roble francés para su crianza durante otros 12 meses, completándola con un componente de la siguiente añada (2023).. <b>11.9 % Alcohol. 650 Botellas</b>	100%	<b>Non Vintage</b>	
\$105.000	\$116.550	<b>MERO PRIMO, Bira Wines</b>	<b>SYRAH</b>	2022	TINTO
Caja x 3 Bot		Federico Isgro. La Consulta, San Carlos, Valle de Uco, parral, plantado en 1978. 100% del volumen es criado durante 12 meses en barricas de roble francés, 50% nuevas, 50% de segundo uso, todas de 500L. <b>650 Botellas</b>	100%		
\$45.000	\$49.950	<b>LA GREY de Pastoral</b>	<b>MALBEC</b>	2022	TINTO
		Federico Isgro. Finca Pastoral, 1955, Las Compuertas, Luján de Cuyo. Despalillado sin molienda. Fermentación en pequeñas vasijas de hormigón. 100% del vino es criado durante 12 meses en barricas de roble francés usadas.	100%		
\$70.000	\$77.700	<b>INSEPARABLE, Per Se</b>	<b>MALBEC</b>	2022	TINTO
		David Bonomi - Edgardo del Popolo. Parcela Central del Viñedo Clasico Monasterio - Suelos Aluviales y Calcareos - Gualtallary, Mendoza 1450 msnm. 12 meses en piletas de cemento, <b>13840 botellas.</b>	100%		
\$30.000	\$33.300	<b>DON JOSÉ, iMatorras,</b>	<b>PINOT NOIR</b>	2020	TINTO
		Gerrado Michelini. Gualtallary. Tupungato. Mendoza. Cosecha manual. 100% racimo entero. 12 meses de crianza en barricas de 3 y 4 usos.	100% Pinot Noir		
\$36.500	\$40.515	<b>LOS ABANDONADOS, Paso a Paso Wines.</b>	<b>SEMILLON</b>	2022	BLANCO

		Norberto Páez y Sebastián Bisole. La Consulta. San Carlos. Valle de Uco. Sin molienda Racimos enteros, fermentación con levaduras indígenas en tanque plástico, sin pisoneo, sólo con remontajes. Maceración por 60 días, sólo con remontajes abiertos. Maloláctica en barricas 60% restauradas y 40% nuevas. Crianza dos barricas con crianza biológica y 3 barricas rellenas con Chardonnay y criolla blanco. 8 meses total. <b>Solo 1500 Botellas 12,6° Alcohol</b>	100%			
\$37.100	\$41.181	<b>PASAJE NÓBREGA, Chardonnay DE ÁNFORA</b> Christian Mallia - Giuseppe Franceschini. Paraje Altamira, La Consulta. Uvas provenientes de una pequeña parcela plantada hace 30 años ubicada a metros del río Tunuyán. <b>12,9° Alcohol.</b>	100%	CHARDONNAY	2022	BLANCO
\$25.700	\$28.527	<b>PASAJE NÓBREGA, Sauvignon Blanc DE FINCA</b> Christian Mallia - Giuseppe Franceschini. Paraje Altamira, La Consulta 1.100msnm.	100%	SAUVIGNON BLANC	2022	BLANCO
\$25.700	\$28.527	<b>PASAJE NÓBREGA, Merlot DE FINCA</b> Christian Mallia - Giuseppe Franceschini. Paraje Altamira, La Consulta 1.100msnm.	100%	MERLOT	2022	TINTO
\$25.000	\$27.750	<b>CALCÁREO COLUVIO ALTAMIRA, SuperUco by Michelini Bros &amp; Sammartino</b> Matias, Juan Pablo, Gerardo y Gabriel Michelini. Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza 1200 msnm. 16 meses en barricas de roble frances de diversos usos. <b>100% Orgánico y biodinámico. 6.000 Botellas.</b>	100%	MALBEC	2019	TINTO
\$25.000	\$27.750	<b>CALCÁREO RÍO CHACAYES, SuperUco by Michelini Bros &amp; Sammartino</b> Matias, Juan Pablo, Gerardo y Gabriel Michelini. Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza 1100 msnm. 16 meses en barricas de roble frances de diversos usos. <b>100% Orgánico y biodinámico. 6.000 Botellas.</b>	100%	MALBEC	2019	TINTO
\$29.200	\$32.412	<b>NIDO DEL TIGRE, TINTO DE JARDÍN, Bodega del Carmen</b> Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. En huevos de hormigón con levaduras indígenas.	100%	MALBEC	2022	TINTO
\$29.200	\$32.412	<b>NIDO DEL TIGRE, TINTO DE JARDÍN, Bodega del Carmen</b> Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. En huevos de hormigón con levaduras indígenas.	100%	CABERNET FRANC	2022	TINTO
\$29.200	\$32.412	<b>NIDO DEL TIGRE, RIPASSO DAL GIARDINO, Bodega del Carmen</b> Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. Tras la fermentación del vino blanco passito, se recuperan ls pieles y se las re-fermentan junto al malbec de un sector muy especial: el viñedo del jatdín de la casona, dando así un vino con cuerpo e intensidad. En huevos de hormigón con levaduras indígenas.		MALBEC	2023	TINTO
\$29.200	\$32.412	<b>NIDO DEL TIGRE, BLANCO DE JARDÍN, TORRONTÉS CENTENARIO, Bodega del Carmen</b> Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. En huevos de hormigón con levaduras indígenas y tanque de acero inoxidable.	100%	TORRONTÉS	2023	BLANCO
\$65.000	\$72.150	<b>LAS BASES, Raquis</b> Andres Vignoni. Tinto regional de base malbec, elaborado con uvas originarias de viñedos viejos de Luján de Cuyo y plantaciones de edad variable de Valle de Uco, que van desde Las Compuertas, pasando por Agrelo, Gualtallary, San Pablo, Chacayes, hasta Altamira 20 meses en barricas francesas, ceramica italiana y foudres austriacos-	100%	MALBEC	2022	TINTO
\$38.000	\$42.180	<b>ANTES, Tan Solo Vino</b>		MALBEC	2021	TINTO

Caja x 3 Bot		Mono Vignoni. Las Compuertas, Luján de Cuyo. Luego de al cosecha manual, los racimos son llevados a al bodega donde se despalilla y se encuba en pequeños fermentadores de 500 y 1000 kilos. La fermentación es espontánea (levaduras indígenas) y la maceración total es de 21 días. Luego se prensa y se pasa a barricas para continuar su crianza. 17 meses de crianza en barricas de roble francés (10% es roble de primer uso). Embotellado a fines de septiembre de 2022. Sin filtrar ni clarificar. <b>Solo 1000 Botellas.</b>	92% Malbec 8% Cabernet S.		
\$38.000	\$42.180	<b>DESPUÉS, Tan Solo Vino</b>	MALBEC	2021	TINTO
Caja x 3 Bot		Mono Vignoni. Valle de Uco, Malbec proveniente de Chacayes, lugar que brilla por su frescura, crocancia y profundidad. En tanto que el Cabernet Franc proviene del viñedo Kondor en Gualtallary aportando a este assemblage herbalidad, energía y textura. Cosecha manual y despalillado. Fermentación espontánea con levaduras indígenas, luego de su maceración se prensa y se pasa a barricas para continuar con su crianza. Ésta se realiza durante 17 meses en barricas de roble francés (15% de primer uso). Embotellado a fines de septiembre de 2022 sin filtrar ni clarificar. <b>Solo 2.800 Botellas</b>	78% Malbec 22% Cabernet F.		
\$32.000	\$35.520	<b>CANOPUS BLANCO, VIÑAS VIEJAS</b>	SEMILLÓN	2022	BLANCO
\$32.500	\$36.075	<b>WEINERT</b>	100% CHENIN BLANC	2023	BLANCO
\$12.000	\$13.320	<b>CARRASCAL</b>	100% SYRAH	2022	TINTO
\$20.000	\$22.200	<b>ROSA DI ROSSO, Bira Wines</b>	100% BLEND	2024	ROSADO
\$25.000	\$27.750	<b>BIANCO D'UCO, Bira Wines</b>	Sangiovese 60% Syrah 40% MALVASÍA	2024	BLANCO
\$62.500	\$69.375	<b>BIANCO D'UCO, Bira Wines MAGNUM 1.5 Lts.</b>	100% MALVASÍA	2023	BLANCO
\$20.000	\$22.200	<b>ROSSO D'UCO, Bira Wines</b>	100% BLEND	2021	TINTO
\$33.000	\$36.630	<b>BRUNETTO, Bira Wines</b>	70% Sangiovese 20% Syrah 10% Merlot BLEND	2020	TINTO
		Federico Isgró. Valle de Uco: La Arboleda -Sangiovese (Parral 1970), La Consulta - Syrah (Espaldadero 1992) y Merlot (Espaldadero 2000). Fermentación de granos enteros por separado en pequeñas piletas de hormigón. 40% del volumen es criado durante 12 meses en barricas de roble frances usadas.	80% Sangiovese 10% Merlot 10% Syrah		

\$49.000	\$54.390	<b>TANO, Bira Wines</b> Federico Isgró. Malbec, espaldero, plantado en 1992 – Gualtallary Sangiovese, parral, plantado en 1967 – La Arboleda Syrah, parral, plantado en 1947 – La Consulta Merlot, Parral, plantado en 1947 – La Consulta. 100% del volumen es criado durante 12 meses en barricas de roble francés, 50% nuevas, 50% de segundo uso, todas de 500L.	BLEND	2021	TINTO
\$68.000	\$75.480	<b>BIN OTTO, Bira Wines</b> Federico Isgró. Valle de Uco: La Arboleda -Sangiovese (Espaldadero 1967), La Consulta - Syrah y Merlot (Parrales 1947). Fermentación de las tres variedades en bins abiertos, microvinificados. Suaves pisoneso y mojadodel sombrero, infusionado. 100% del volumen es criado durante 12 meses en barricas de roble frances, 50% nuevas, 50% segundo uso, todas de 500Lts.	BLEND	2020	TINTO
\$31.100	\$34.521	<b>CONSCIENTE - MENTE VITICULTORES, PIEL DE SAUVIGNON</b> Tomas Stahringer. La Consulta, San Carlos, Valle de Uco. El proceso de maceración prefermentativa provoca una gran complejidad en este Sauvignon Blanc. Líquido, pieles y granos enteros reposan durante cuatro días para activar la flora nativa y así lograr una fermentación más potente.	SAUVIGNON BLANC	2024	TINTO
\$28.100	\$31.191	<b>CONSCIENTE - MENTE VITICULTORES</b> Tomas Stahringer. La Consulta, San Carlos, Valle de Uco. Fermentación alcohólica con levaduras nativas, 10 % de racimo entero, fermentación maloláctica espontanea, conservación en barriles de 500 litros durante 6 meses.	CABERNET FRANC	2021	TINTO
\$43.600	\$48.396	<b>CONSCIENTE - MENTE VITICULTORES</b> Tomas Stahringer. La Consulta, San Carlos, Valle de Uco. Fermentación alcohólica con levaduras nativas, 10 % de racimo entero, fermentación maloláctica espontanea, conservación en barriles de 500 litros durante 6 meses.	MALBEC	2021	TINTO
\$55.000	\$61.050	<b>QUIMERA BLANCO, Achaval Ferrer.</b> Gustavo Rearte. Tupungato, Valle de Uco. El Chardonnay de Gualtallary, el Semillon poviene del Peral, Tupungato. El Sauvignón Blanc de Chacayes y fue fermentado en ánforas. El Semillón en tanques de acero inoxidable. El Chardonnay fermentado un 20% en barricas de roble francés de 1er uso, el 75% en barricas de 2do y 3er uso y 5% enánfora luego envejecido por 12 meses en barricas de 2do y 3er uso. <b>8.500 Botellas 94Pts. James Suckling 94Pts. Tim Atkin</b>	BLEND	2023	BLANCO
\$26.000	\$28.860	<b>QUIMERINO BLANCO, Achaval Ferrer.</b> Gustavo Rearte. Los Chacayes, Valle de Uco. Cada cepa fue fermentada por separado en tanques de acero inoxidable.	BLEND	2023	BLANCO
\$33.000	\$36.630	<b>TINTO DE SAN PABLO, Vino de Cru. Cru de Montaña.</b> Proyecto Rodrigo Calderón San Pablo, Gualtallary, Valle de Uco 1477 msnm. Cofermentación en concreto.	BLEND	2020	TINTO
\$45.000	\$49.950	<b>SCHISTOS POSITIVOS, Vino de Climat. Cru de Montaña.</b> Proyecto Rodrigo Calderón. San Pablo, Gualtallary, Valle de Uco 1477 msnm. Pie franco de manejo orgánico. Las uvas se vinifican de manera natural directamente en barricas viejas de 600 lts. Luego de 18 meses el vino reposa en cemento y se embotella con un filtrado suave. <b>969 Botellas</b>	CABERNET FRANC	2019	TINTO
\$60.200	\$66.822	<b>EDAD MEDIA TINTO, Altar Uco.</b> Juan Pablo Michelini, Gualtallary, Valle de Uco. Su crianza en barricas de roble francés de 500 litros por 12 meses lo estructura, mientras que el posterior paso por ánforas de cemento de 3.000 litros durante 12 meses le aporta calma, quietud y armonía. Finalmente, el corte reposa un año en botellas. <b>Producción 5.500 botellas. 93 + Pts. Robert Parker</b>	BLEND	2018	TINTO
\$295.000	\$327.450	<b>EDAD MEDIA BLANCO, Altar Uco DOBLE MAGNUM 3 Lts.</b>	BLEND	2019	BLANCO

		Juan Pablo Michelin, Gualtallary, Valle de Uco. 12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso - Estiba: 12 meses. 5.500 botellas.	90% Chardonnay 10% Sauvignon B.		
\$26.000	\$28.860	<b>ACHAVAL FERRER, Achaval Ferrer.</b>	<b>MALBEC</b>	2020	TINTO
		Gustavo Rearte, Perdriel (Lujan de Cuyo), Medrano: (Junín), Tupungato, La Consulta, Chacayes y Altamira (Valle de Uco). 9 meses en barricas de roble francés.	100% Malbec		
\$60.100	\$66.711	<b>EL GRAN ENEMIGO EL CEPILLO, Aleanna.</b>	<b>CABERNET F.</b>	2018	TINTO
		A. Vigil. Gualtallary, Valle de Uco. 7 meses en foudres de roble. <b>96 Pts</b>	85% Cabernet F. 15% Malbec		
\$220.000	\$244.200	<b>EL GRAN ENEMIGO GUALTALLARY, Aleanna.</b>	<b>CABERNET F.</b>	2019	TINTO
		A. Vigil. Gualtallary, Valle de Uco. 7 meses en foudres de roble. <b>100 Pts Robert Parker / 100 Pts. Suckling</b>	85% Cabernet F. 15% Malbec		

### PATAGONIA

#### LA PAMPA I NEUQUÉN I RÍO NEGRO I CHUBUT

\$46.200	\$51.282	<b>ALISA, Bodega Noemia</b>	<b>MALBEC</b>	2022	TINTO
		100% Organico y Biodinamico - Valle de Rio Negro, Patagonia - Hans Vinding Diers	Malbec 90% Merlot 9% Cabernet F. 1%		
\$59.900	\$66.489	<b>BARDA, Bodega Chacra.</b>	<b>PINOT NOIR</b>	2021	TINTO
		Piero Incisa della Rocchetta. Mainque, Río Negro. Se fermenta a bajas temperaturas en tanques de hormigón 40% con levaduras autóctonas y 60% en barricas de roble francés ( 10% nuevas) durante 9 meses. <b>100% natural y sin filtrar</b>	100% Pinot Noir		
\$119.000	\$132.090	<b>LUNITA, Bodega Chacra.</b>	<b>PINOT NOIR</b>	2022	TINTO
		Piero Incisa della Rocchetta. Mainque, Río Negro. 50% de la extracción se realiza en barricas de roble usadas y el 50% restante se fermenta en cemento. Crianza 11 meses en tanques de hormigón. <b>100% natural y sin filtrar Orgánico y biodinámico.</b>	100% Pinot Noir		
U\$s 330,-	U\$s 366,-	<b>SIN AZUFRE, Bodega Chacra.</b>	<b>PINOT NOIR</b>	2022	TINTO
Consultar cotización del día.	Consultar cotización del día.	Piero Incisa della Rocchetta. Mainque, Río Negro. En barricas de 600L, la fermentación se inicia espontáneamente del día 3 al 5 de maceración. Al final del ciclo de fermentación (normalmente de 15 a 21 días), el mosto se coloca en barricas usadas durante 11 meses, sin inclusión de vino prensado. <b>100% natural y sin filtrar Orgánico y biodinámico.</b> Crianza 1 mes en depósitos de hormigón para un 46% y un 54% 11 meses en barrica de roble francés	100% Pinot Noir		

### OTRAS REGIONES

\$25.000	\$27.750	<b>LES SALICES, Domaine Les Salices.</b>	<b>PINOT NOIR</b>	2018	TINTO
		Françoise Lurton, Mas Janeil IGP Pays d'OC. <b>Francia</b> El 50% del vino es envejecido en cubas. El 50% restante es envejecido durante seis meses en barricas de uno o dos años	100% Pinot Noir		
\$34.000	\$37.740	<b>LE PETIT PAS, Mas D'en Janeil</b>	<b>BLEND</b>	2017	TINTO
		Françoise Lurton, AOP Côtes du Roussillon, <b>Francia</b> Madurando en cubas de hormigón para preservar los aromas de frutas rojas y garriga.	50% Grenache, 27% Syrah, 18% Carignan, 5% Mourvèdre		

\* Compra mínima **6 botellas o \$200.000,-**

- Los precios pueden sufrir modificaciones sin previo aviso -

PEDIDOS: [WA 116976-1010](https://api.whatsapp.com/send?phone=5491169761010) - [VB@valotinobottega.com](mailto:VB@valotinobottega.com) @ValentinoBottega

ENVÍOS **no delivery**

PROHIBIDA LA VENTA DE ALCOHOL A MENORES DE 18 AÑOS